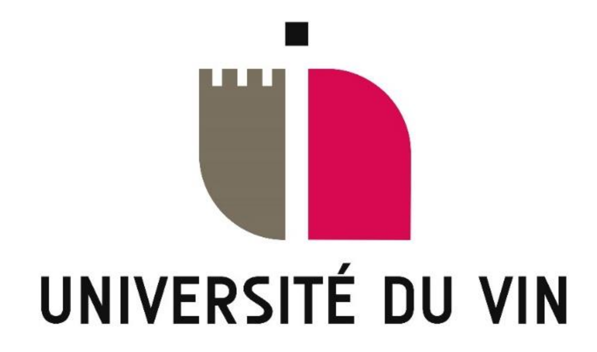


N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES	Les 28 et 29 Avril 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC	430,00 €uros TTC
Coût HT	516,00 €uros HT
Durée	2 jours (14 heures)
Coût heure/stagiaire	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

CHOISIR LES PRATIQUES CULTURALES ADAPTEES A VOTRE STRATEGIE

Les incidences sur le développement de la vigne et la qualité des raisins.

Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre les incidences des travaux viticoles sur la qualité de la récolte. Analyser et résoudre les problèmes pour optimiser la production de raisins de haute qualité.

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

1. **Les travaux au vignoble et incidences qualitatives**

• Objectifs culturaux :
  • Optimisation des surfaces foliaires et la qualité des raisins
  • Equilibres végétatifs

• Chronologie des travaux viticoles :
  • De la taille à la récolte
  •Mécanisation des travaux

•Objectifs de la pratique : la production de haute qualité

2. **Contrôle de maturité**

• Gestion des maturités

• Maturité organoleptique

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94